ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (120) ноябрь 2008

журнал для тех, кто любит готовить











■ закуска из копченого лосося ■ рисовый салат с сельдью ■ суп из свинины с яичной лапшой ■ густой суп из фасоли и пармезана ■ баранья рулька с чечевицей ■ ирландское рагу ■ утиное филе с лапшой ■ котлеты из копченой рыбы ■ паэлья ■ картофельно-луковая запеканка ■ эчпачмак ■ коктейльное печенье ■ шоколадный мраморный чизкейк ■ банановый коктейль с коньяком ■ маринованная красная капуста

www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948

skanned by Reina

Дорогие друзья!

Ноябрь – не самое приятное время года. Серая невзрачная погода действует на нервы и ухудшает настроение. Чтобы бороться с хандрой, нужны положительные эмоции! Нет-нет, мы, как и вы, не считаем, что холодильник – лучший друг расстроенного человека. Просто поздней осенью, как ни в какое другое время, важен не только вкус приготовленного блюда, но и его цветовая гамма.

Приготовьте для воскресного обеда красивый и вкусный салат с нежно-розовым рисом или яркую паэлью. Испеките веселое коктейльное печенье и пригласите друзей, чтобы и они порадовались вместе с вами. И жизнь заиграет новыми красками!

Желаем здоровья.

Ваша редакция







условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

*

полезный совет

содержание



закуска из копченого лосося

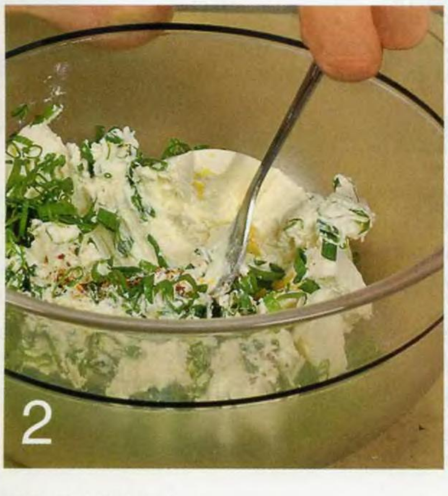
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 173,9 ккал,
белки – 7,5 г, жиры – 12,0 г, углеводы – 8,9 г

ЧТО НУЖНО:

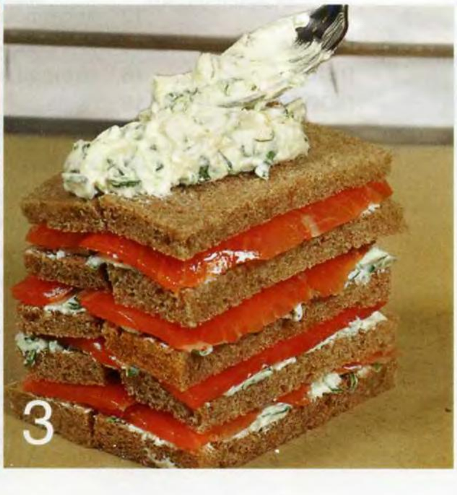
- **300 г** сливочного сыра
- **1 ч. л.** тертой лимонной цедры
- **2 ч. л.** лимонного сока
- пучок зеленого лука
- **0,25 ч. л.** соли
- **0,25 ч. л.** молотого черного перца
- **6** кусков рижского хлеба толщиной 0,5 см
- **6** тонких больших кусков копченого лосося



1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 У хлеба подрезать края так, чтобы получились прямоугольники.

2 Лук тонко нарезать, смешать с сыром, цедрой и соком лимона, солью и перцем. Отложить 1 ст. л. смеси.

3 Промазать каждый кусок сливочной смесью, сверху поместить кусочки лосося вровень с кусками хлеба. Сложить куски хлеба один на другой, верхний смазать оставшейся сырной смесью. Поставить в холодильник на 1 ч. Разрезать на кусочки размером 3 х 3 см.



ПОДАРКИ ОТ IDEAL!

КОНКУРС «Идеальные рецепты для идеальной хозяйки»





УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

1. Приготовьте любое блюдо с маслом IDEAL по Вашему выбору
2. Разместите на сайте **www.ideal-oil.ru** рецепт Вашего блюда и одну из фотографий:
   - приготовленное блюдо рядом с бутылкой масла IDEAL
   - или Вашу фотографию с бутылкой IDEAL, снятую в домашней обстановке
3. Выиграйте один из наших призов*:



ЖК телевизор для кухни



Блендер для Ваших кулинарных шедевров



Подписка на полгода на журнал «Коллекция рецептов»

* Количество призов ограничено (подписка на полгода на журнал «Коллекция рецептов» - 500 шт., ЖК телевизор - 5 шт., блендер - 20 шт.)

** Сроки проведения акции с 1 ноября по 31 декабря 2008 года

*** Все подробности, в том числе информация об организаторе конкурса, правилах его проведения, сроках, месте и порядке получения призов на сайте www.ideal-oil.ru

Все подробности на сайте:
www.ideal-oil.ru



рисовый салат с сельдью



ЧТО НУЖНО:

300 г филе сельди
0,5 стакана клейкого риса
1 свекла среднего размера, сваренная в мундире
• пучок зеленого лука
• пучок укропа
1 небольшой кочан салата-латука
2 ст. л. майонеза

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 202,6 ккал,
белки – 11,8 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 15,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис залить 1,5 стакана кипящей подсоленной воды. Отварить до готовности, 15 мин. Переложить рис в миску и дать остыть. Свеклу очистить, натереть на терке. Лук и укроп измельчить. Салат разобрать на листья.

2 Сельдь очистить, разделать на филе и нарезать аккуратными кусочками.

3 Перемешать рис со свеклой, измельченной зеленью и майонезом. Сформовать из получившейся смеси лепешки толщиной примерно 1,5 см и диаметром 4 см. Выложить их на листья салата. Сверху поместить кусочки сельди.









густой суп из фасоли и пармезана

ЧТО НУЖНО:

- **200 г** красной фасоли
- **200 г** белой фасоли
- **2** черешка сельдерея
- **2** большие морковки
- **1** большая луковица
- **2** зубчика чеснока
- **300 мл** красного сухого вина
- **400 г** очищенных консервированных помидоров в собственном соку
- **1** веточка базилика
- **2** веточки тимьяна
- • пучок петрушки
- **100 г** пармезана
- **3 ст. л.** оливкового масла
- • соль, черный перец

Время подготовки: 9,5 часа
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 558,3 ккал,
белки – 33,3 г, жиры – 16,3 г, углеводы – 69,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белую и красную фасоль замочить по отдельности в холодной воде на 8 ч. Промыть и отварить в отдельных кастрюлях, 1,5 ч; в конце варки подсолить. Отбросить на дуршлаг.

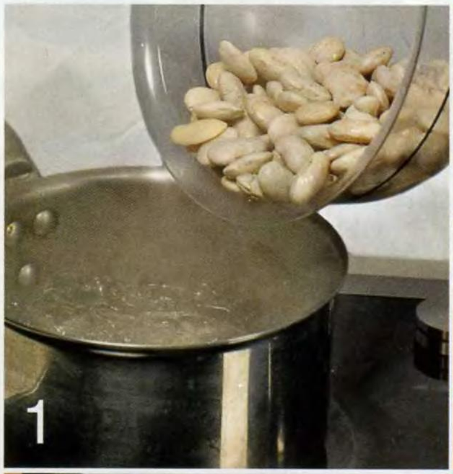
2 Морковь, лук и чеснок очистить. Чеснок измельчить, морковь, лук и сельдерей нарезать кусочками размером с фасолину.

3 Помидоры выложить в миску вместе с соком, размять вилкой в пюре.

4 В большой кастрюле разогреть масло, положить нарезанные овощи. Готовить, помешивая, 8 мин. Добавить фасоль, влить вино, тушить 10 мин.

5 Добавить размятые помидоры, влить 400 мл воды. Довести до кипения, слегка приправить солью и перцем. Варить 20 минут.

6 Пармезан натереть на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Снять суп с огня, дать постоять 3 мин., затем добавить пармезан и зелень, перемешать. Разлить по тарелкам.

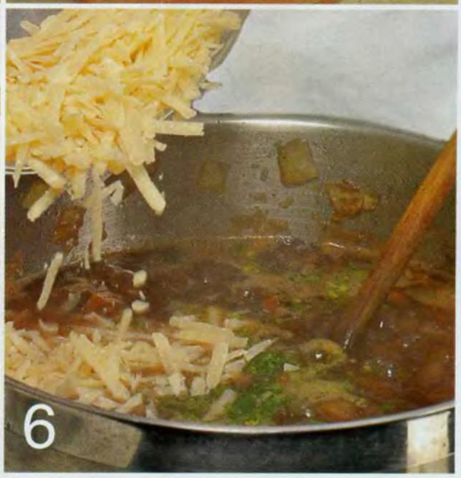












суп из свинины с яичной лапшой

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 407,1 ккал,
белки – 16,2 г, жиры – 25,9 г, углеводы – 27,3 г



1



2





3

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** свиной лопатки
- **450 г** свежего шпината
- **4** луковицы
- **120 г** зеленой фасоли
- **250 г** свежезамороженных лесных грибов
- **250 г** тонкой яичной лапши
- **2 ст. л.** растительного масла
- • соль, молотый черный перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо нарезать тонкими полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Фасоль, размороженные грибы и шпинат мелко порезать.

2 Свинину обжарить в разогретом масле, 5 мин. Влить 1,5 л воды, довести до кипения. Убавить огонь и варить под крышкой 20 мин.

3 Добавить шпинат, лук, фасоль и грибы, варить на медленном огне 10 мин. Положить в суп лапшу и варить еще 5 мин. Приправить солью и перцем, перемешать и разлить по тарелкам.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

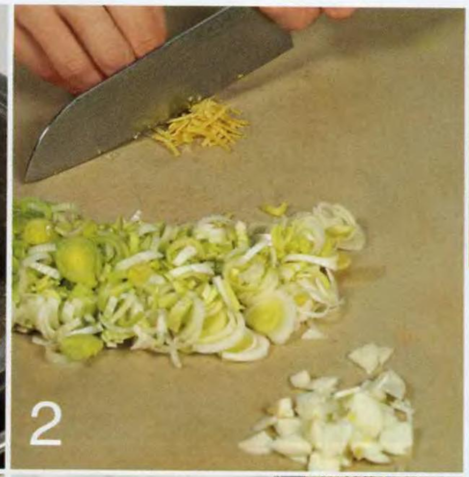
СТОКМАНН

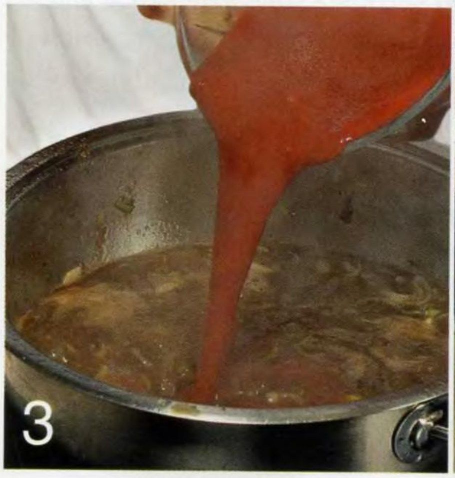


баранья рулька с чечевицей

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 1476,5 ккал,
белки – 117,3 г, жиры – 78,4 г,
углеводы – 75,4 г











ЧТО НУЖНО:

4	бараньи голяшки
1 ст. л.	оливкового масла
1	стебель лука-порея, только белая часть
2	зубчика чеснока
0,5	лимона
400 г	консервированных измельченных томатов в собственном соку
3,5	стакана говяжьего бульона
0,5 ст. л.	сахара
0,5	стакана измельченных листьев орегано
2,5	стакана зеленой или коричневой чечевицы

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть и тщательно обсушить. В глубокой сковороде с антипригарным покрытием разогреть оливковое масло. Обжарить на максимальном огне бараньи голяшки до образования румяной корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить в большую форму для запекания.

2 Порей вымыть, нарезать тонкими колечками. Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Мелкой теркой снять с лимона цедру.

3 В сковороде, где готовились голяшки, обжарить порей и чеснок, 6 мин. Добавить лимонную цедру, измельченные помидоры вместе с соком, горячий бульон и сахар. Перемешать и довести до кипения.
Снять сковороду с огня, добавить орегано, перемешать и дать настояться, 2 мин.

4 Влить получившуюся смесь в форму с бараниной.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Форму с мясом плотно закрыть фольгой и запекать 1 ч. Чечевицу промыть в нескольких водах, добавить к баранине. Перемешать. Чечевица должна быть полностью покрыта бульоном, при необходимости можно добавить немного горячей воды. Снова накрыть форму фольгой и запекать еще 1 ч. Разложить во тарелкам и сразу же подать к столу.

КСТАТИ

*** Чечевица – одно из немногих растений семейства бобовых, которое не требует длительного предварительного замачивания. В этом рецепте можно использовать и зеленую, и коричневую чечевицу, а также их смесь.**









ирландское рагу



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг	бараньей лопатки
3	средние луковицы
4	средние морковки
6	зубчиков чеснока
10	средних картофелин
1	веточка розмарина
4	веточки петрушки
3 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа 30 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 864,0 ккал,
белки – 45,4 г, жиры – 57,6 г, углеводы – 36,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи очистить и крупно нарезать. Так же нарезать мясо, посолить и обжарить в разогретом масле, по 3 мин. с каждой стороны. Добавить лук, чеснок, морковь, листики розмарина. Готовить, помешивая, 5 мин.

2 Влить 600 мл кипятка, перемешать и довести до кипения. Приправить по вкусу. Уменьшить огонь, добавить картофель и готовить под крышкой 2 ч.

3 Добавить 3–4 кубика льда и снять ложкой поднявшийся на поверхность жир. Еще раз довести до кипения, добавить измельченную зелень и разложить по тарелкам.



утиное филе с лапшой

ЧТО НУЖНО:

- **2** утиных филе
- **2** зубчика чеснока
- **2** небольшие луковицы
- **0,5** кочана китайской капусты
- **1** пучок зеленого лука
- **2 ст. л.** соевого соуса
- **4 ст. л.** растительного масла

Для лапши:

- **2** стакана муки
- **3** яйца
- **2 ст. л.** воды
- щепотка соли

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 594,3 ккал,
белки – 33,6 г, жиры – 25,1 г, углеводы – 58,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца слегка взбить венчиком для взбивания кухонного комбайна **BOSCH MUM 86R1 professional**.

2 Добавить просеянную муку, воду и соль. С помощью тестомесильного крюка вымесить тесто. Накрыть и дать постоять 30 мин. Разделить тесто на 3 равные части, 2 части завернуть в пленку и отложить. Одну часть раскатать в тонкий пласт с помощью насадки для раскатки теста.
С помощью специальной насадки сделать лапшу. Дать ей немного подсохнуть.Таким же образом приготовить лапшу из отложенного теста.

3 Утиное филе нарезать тонкими полосками, обжарить в 2 ст. л. масла, переложить на тарелку.

4 Лук и чеснок очистить, измельчить в блендере комбайна. Обжарить в той же сковороде, что и утку, 4 мин.

5 Китайскую капусту тонко нашинковать, добавить к обжаренному луку. Готовить 2 мин., затем переложить к утке.

6 Зеленый лук нарезать колечками. Лапшу отварить в кипящей воде, 3 мин. Отбросить на дуршлаг, обсушить, затем обжарить в оставшемся масле, 3 мин. Добавить соевый соус, кусочки утки и овощи, перемешать, посыпать зеленым луком и сразу же разложить по тарелкам.



КСТАТИ

Универсальный кухонный комбайн BOSCH MUM 86R1 professional (1600 Вт) – самый мощный в мире! Он бесспорный чемпион по кулинарному многоборью. С помощью разнообразных насадок, входящих в комплект, вы сможете воплотить в жизнь любые кулинарные идеи.







котлеты из копченой рыбы

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 329,7 ккал,
белки – 38,0 г, жиры – 43,4 г, углеводы – 44,4 г





ЧТО НУЖНО:

- **900 г** картофеля
- **400 г** филе копченой скумбрии
- **300 мл** молока
- **5 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **2 ст. л.** измельченной зелени кинзы
- • сок 0,5 лимона
- **1** яйцо
- **100 г** измельченного арахиса

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель отварить в мундире до готовности. Остудить, очистить и растолочь в пюре. Скумбрию залить молоком, довести до кипения и варить 5 мин. Молоко слить.

2 Лук мелко нарезать и обжарить в масле, 3 мин. Смешать с картофелем, рыбой, кинзой и лимонным соком.

3 Сформовать 8 котлеток. Обмакнуть каждую во взбитое яйцо, затем обвалять в измельченном арахисе. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 30 мин. Обжарить котлеты в разогретом масле, по 4 мин. с каждой стороны.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

1634

ФЕРНАНДО ГИРОН

паэлья

ЧТО НУЖНО:

- **2** куриные грудки
- **12** мидий
- **12** крупных креветок
- **125 мл** белого вина
- **6 ст. л.** оливкового масла **«Фернандо Гирон» 100% PURE**
- **400 г** риса
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **1, 2 л** куриного бульона
- **1 ч. л.** паприки
- **4** помидора
- пучок петрушки
- соль по вкусу

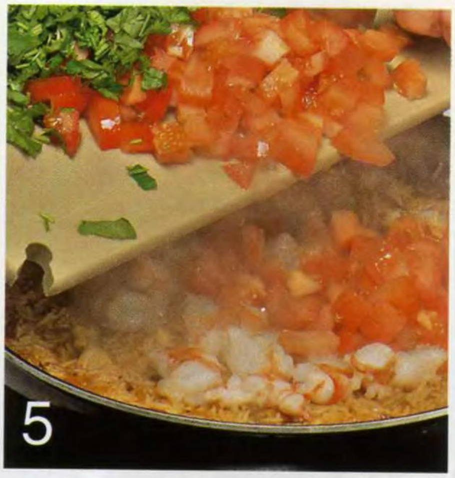
Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 450,6 ккал,
белки – 27,6 г, жиры – 18,0 г, углеводы – 44,5 г











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мидии поместить в кастрюлю с вином и готовить на сильном огне 3 мин. Слить отвар в отдельную емкость.

2 Грудки вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. В очень большой и глубокой сковороде разогреть 3 ст. л. масла **«Фернандо Гирсн» 100% PURE**, обжарить курицу, 5 мин. Переложить на тарелку.

3 Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в той же сковороде, где жарилась курица, 5 мин. Рис тщательно промыть. Всыпать в сковороду с луком и чесноком, добавить соль и паприку. Перемешать и готовить 2 мин. Вернуть в сковороду кусочки обжаренной курицы. Влить бульон и отвар от мидий. Перемешать и готовить на среднем огне под крышкой 20 мин.

4 У креветок удалить головы и снять панцири. Помидоры вымыть и нарезать небольшими кусочками. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Разогреть в сотейнике оставшееся масло **«Фернандо Гирон» 100% PURE**, обжарить в нем креветки, 3 мин. Снять с огня.

5 Добавить в паэлью мидии, креветки, помидоры и петрушку. Перемешать и прогреть на среднем огне 5 мин.

КСТАТИ

• Рафинированное масло «Фернандо Гирон» 100% Puro идеально подходит для жарки – при нагревании оно не образует вредных веществ, даже если используется несколько раз.

• Нерафинированное масло «Фернандо Гирон» Extra Virgen получают методом первого холодного отжима из лучших маслин сорта бланкэта. Это очень ароматное масло с фруктовым оттенком и легкой горчинкой. Лучше всего оно подходит для заправки салатов и готовых блюд из овощей, рыбы и мяса.



овощи

картофельно-луковая запеканка

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 430,5 ккал,
белки – 12,3 г, жиры – 24,9 г, углеводы – 39,3 г









ЧТО НУЖНО:

800 г	картофеля
2	луковицы
1	зубчик чеснока
150 мл	сливок жирностью 33%
150 мл	молока
2	лавровых листа
2 ст. л.	сливочного масла
100 г	чеддера
•	соль и перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель и лук очистить, нарезать тонкими кружками. Чеснок очистить и измельчить. Лук обжарить в 1 ст. л. масла, 5 мин. Форму для запекания смазать оставшимся маслом. Выложить картофель.

2 Вскипятить сливки с молоком, чесноком и лавровыми листьями. Влить в форму. Слегка посолить, поперчить.

3 Сверху уложить обжаренный лук и присыпать тертым сыром. Накрыть форму листом фольги. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 30 мин. Затем снять фольгу и готовить еще 30 мин.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Röndell
Professionals Recommend



эчпачмак

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** баранины
- **300 г** говядины
- **300 г** мяса утки
- **3** стакана муки
- **0,5** стакана сметаны
- **100 г** сливочного масла
- **4** картофелины
- **1** большая луковица
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 498,2 ккал,
белки – 20,7 г, жиры – 29,8 г, углеводы – 36,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, картофель и лук очистить; нарезать все маленькими кубиками. Приправить солью и перцем.

2 В сотейнике **RÖNDELL** разогреть 1,5 ст. л. растительного масла, выложить мясо и обжарить, помешивая, 6 мин. Затем добавить лук и жарить еще 4 мин. Переложить в миску. В этом же сотейнике растопить сливочное масло. Снять с огня, добавить сметану, перемешать и переложить в большую миску.

3 Муку просеять и, помешивая, постепенно добавить в масляную смесь. Вымесить крутое тесто, накрыть и отставить.

4 Подготовить начинку. К обжаренному мясу и луку добавить нарезанный картофель, перемешать.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Раскатать тесто колбаской на присыпанной мукой рабочей поверхности, нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см. Каждый ломтик раскатать в тонкий пласт. Положить в каждый раскатанный кусочек теста по 2 ст. л. начинки, завернуть треугольником.

6 Выложить получившиеся пирожки на смазанный оставшимся растительным маслом противень **RÖNDELL** и поместить в духовку на 40–45 мин.



коктейльное печенье

ЧТО НУЖНО:

3	стакана муки
•	щепотка соли
0,5 ч. л.	черного молотого перца
1 ч. л.	зернистой горчицы
150 г	сливочного масла
120 г	тертого сыра чеддер
2	яйца
1 ч. л.	измельченного фундука
2 ч. л.	семян укропа
2 ч. л.	красной пасты карри
2 ч. л.	тмина

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Количество: 60 штук
В 1 штуке: 40,6 ккал,
белки – 1,1 г, жиры – 2,2 г, углеводы – 4,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять вместе с солью. Добавить перец, горчицу и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло.

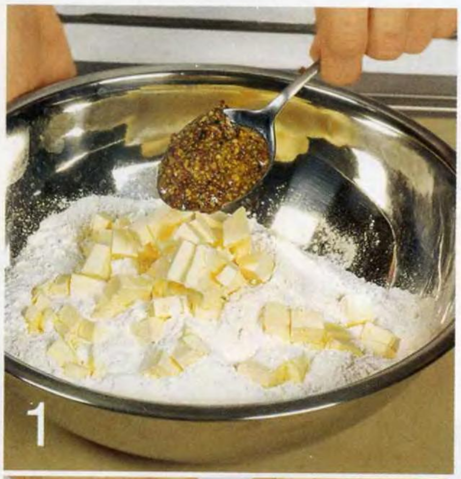
2 Перетирать руками, пока смесь не начнет напоминать крупные хлебные крошки.

3 Добавить тертый сыр, перемешать. Вбить яйца. Вымесить на присыпанной мукой поверхности гладкое эластичное тесто. При необходимости влить 1–2 ст. л. холодной воды.

4 Разделить тесто на 4 равные части. Скатать каждую часть в шар. Сделать по центру каждого шара углубление.
В одну часть добавить измельченные орехи, во вторую – семена укропа, в третью – пасту карри, в четвертую – тмин. Сомкнуть края, завернуть каждую часть теста в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 ч.

5 На присыпанной мукой поверхности раскатать каждую часть по отдельности в тонкий пласт.

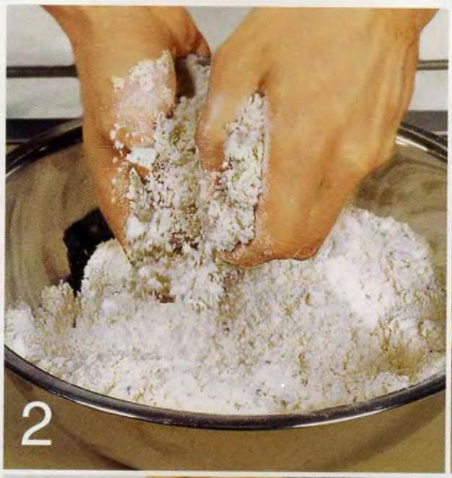
6 С помощью кулинарных выемок вырезать маленькие печенья. Выложить на противни, накрытые пергаментом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 7 мин.
Обрезки теста вновь вымесить и приготовить из них еще одну порцию печенья.

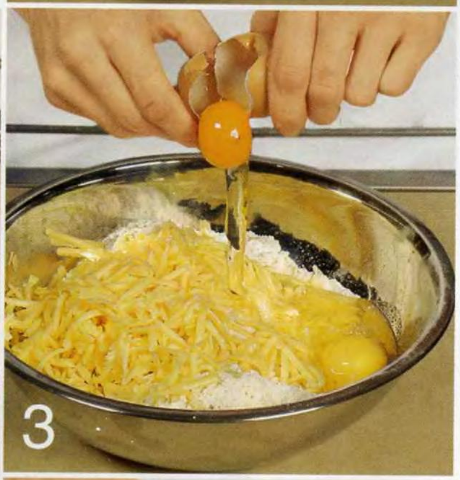

1

КСТАТИ

С этим блюдом будет отлично сочетаться красное чилийское вино SUNRISE CARMENERE. Это очень экспрессивное вино: в нем доминируют ароматы черной сливы, шоколада и пряностей.




2


3


4


5


6



шоколадный мраморный чизкейк



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** нежирного творога
- **200 г** сливочного сыра
- **3** яйца
- **200 г** сахара
- **1 ст. л.** ванильного сахара
- **1,5 ст. л.** лимонного сока
- **0,5 ст. л.** соли
- **3 ст. л.** какао-порошка
- **2 ст. л.** крепкого кофе
- сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час + 12 часов
Порций: 12
В 1 порции: 212,3 ккал,
белки – 11,1 г, жиры – 8,7 г, углеводы – 22,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Творог взбить венчиком, 2–3 мин. Добавить сливочный сыр, яйца, сахар (кроме 1 ст. л.), ванильный сахар, лимонный сок и соль. Еще раз взбить.

2 Смешать какао, кофе, 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. воды. Добавить 1/3 творожной смеси. Перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Форму для выпечки (20 см в диаметре, 4 см в высоту) смазать маслом. На дно положить круг из пергамента, стенки выстелить пергаментной лентой, ширина которой должна быть на 3 см больше высоты формы. Выложить оставшуюся творожную массу. В центр поместить шоколадную массу.

4 Ножом размешать обе массы так, чтобы получились «мраморные круги».

5 Поставить форму в глубокий противень с кипящей водой, поместить его в духовку на 40 мин. Вынуть форму из духовки, остудить, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 12 ч.

6 Накрыть чизкейк плоской тарелкой, перевернуть. Постучать по дну, чтобы чизкейк отделился от формы. Снять форму и пергамент, еще раз перевернуть торт на сервировочное блюдо. Разрезать, используя горячий нож и вытирая его после каждого куска.

банановый коктейль с коньяком



ЧТО НУЖНО:

1	банан
250 г	сливочного ванильного мороженого
5 ст. л.	коньяка
0,75	стакана молока

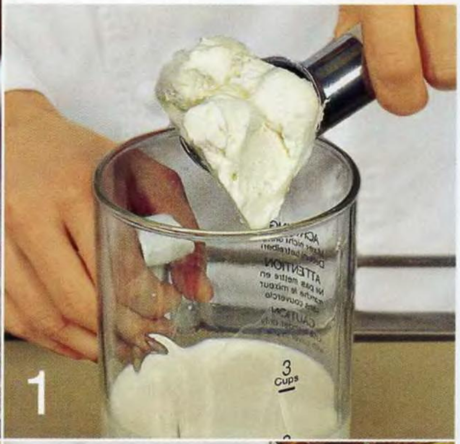
Время приготовления: 5 мин.
Порций: 3
В 1 порции: 254,2 ккал,
белки – 4,1 г, жиры – 9,54 г, углеводы – 26,3 г

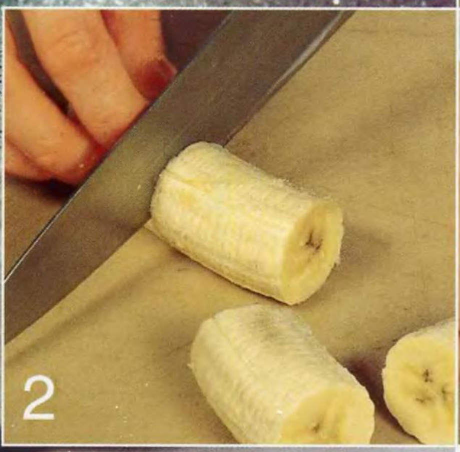
ЧТО ДЕЛАТЬ:

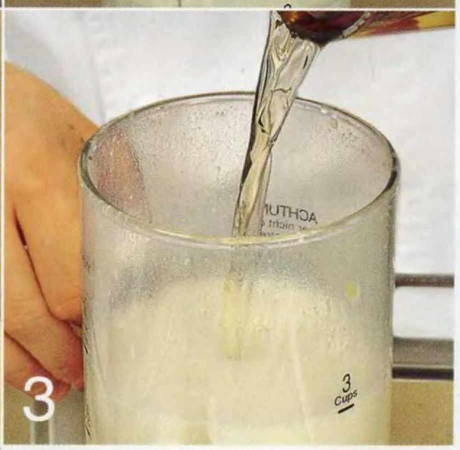
1 В комбайне смешать молоко и 3 ст. л. мороженого, взбить.

2 Банан очистить и разрезать на 4 части.

3 Не выключая мотора, небольшими порциями добавить в комбайн оставшееся мороженое и банан. Когда масса станет однородной, влить коньяк и перемешать. Подать немедленно.







маринованная красная капуста

Время приготовления: 30 мин. + 5 дней
Объем: 3 л
На весь объем: 480 ккал,
белки – 16,0 г, жиры – 0, углеводы – 104,0 г









ЧТО НУЖНО:

- **2** кочана краснокочанной капусты
- **2 ст. л.** соли
- **20** горошин черного перца
- **3–4** лавровых листа
- **3** зубчика чеснока
- **2** стакана красного винного уксуса

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разрезать каждый кочан на 4 части, удалить кочерыжку и верхние листья, затем капусту тонко нашинковать. Посолить, перемешать, сложить в глубокую емкость. Оставить на 2 дня в прохладном месте. Несколько раз перемешать.

2 Капусту отжать и выложить слоями в миску, прокладывая горошинами черного перца, лавровыми листьями и крупно порубленным чесноком.

3 Уксус вскипятить, немного остудить. Полить им капусту, накрыть и оставить на 3 дня. Затем переложить в простерилизованные банки, закрыть. Хранить в прохладном месте.



следующий номер выйдет 24 ноября

где купить

• **Вино Sunrise**
«Седьмой континент», «Перекресток», «Пятерочка», «Метро»

• **Bosch**
www.bosch-bt.ru

• **ТЦ «Стокманн»**
ТК «МЕГА-Теплый Стан», 41-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22,
ТК «МЕГА-Химки», г. Химки, 8-й мкр., тел. (495) 974-01-22,
ТК «МЕГА-Белая Дача», 14-й км МКАД, тел. (495) 974-01-22

• **Посуда Rondell**
rondell.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 22 (120), ноябрь 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
заместитель директора Григорий Евтушенко,
менеджеры Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
менеджер по подписке Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

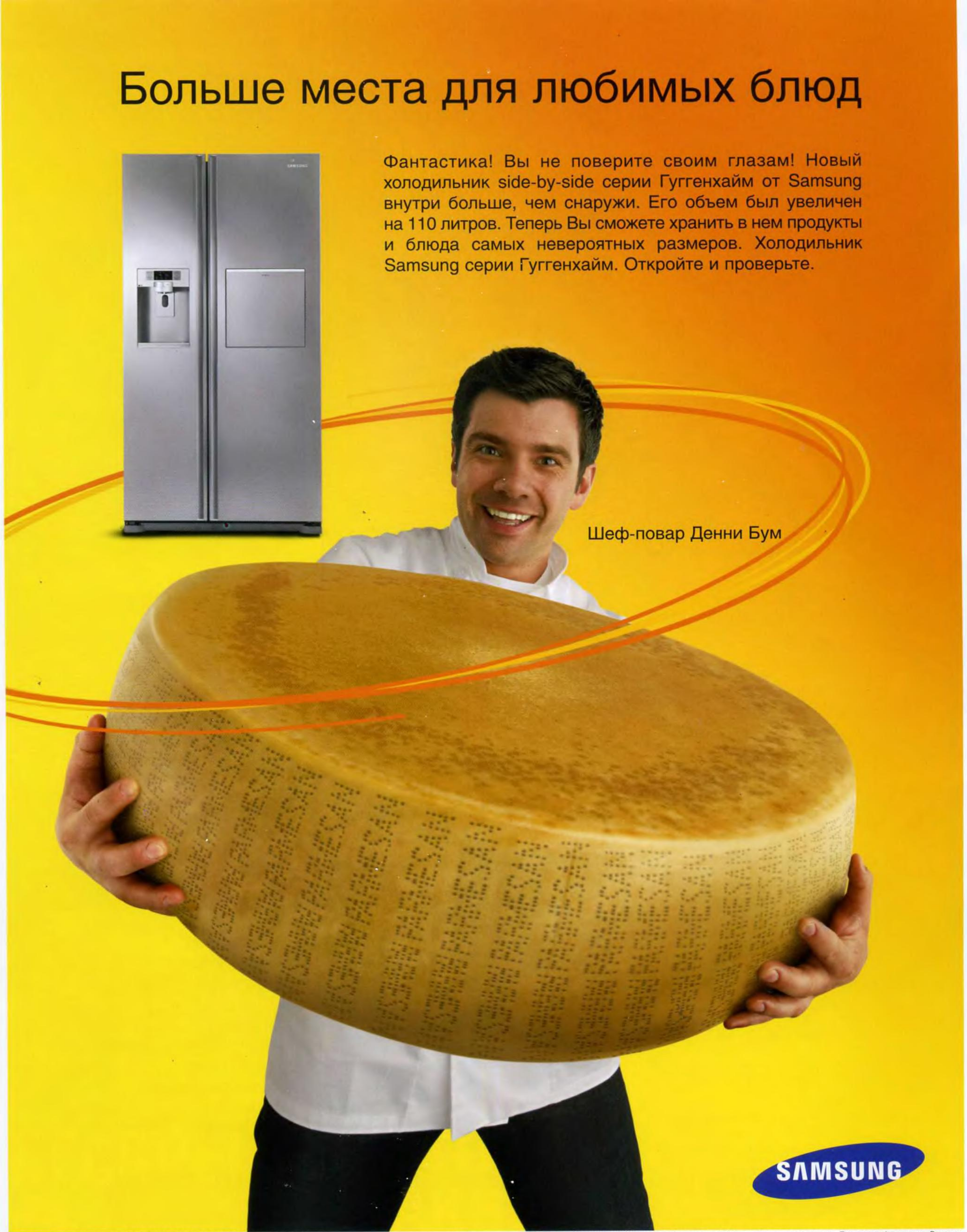
Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 196 050 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.


Больше места для любимых блюд
Фантастика! Вы не поверите своим глазам! Новый холодильник side-by-side серии Гуггенхайм от Samsung внутри больше, чем снаружи. Его объем был увеличен на 110 литров. Теперь Вы сможете хранить в нем продукты и блюда самых невероятных размеров. Холодильник Samsung серии Гуггенхайм. Откройте и проверьте.
Шеф-повар Денни Бум
SAMSUNG